

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Uso de uniforme y equipamiento de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

### Contenido

1. Uniformes de cocina: tipos.
2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
3. Uniformes del personal de restaurante